

RIBEL KUCHEN

Otilia Müller (abuela German Sack)

Masa

Hacer una masa de pan, como cualquier pan común, con harina, levadura, agua y leche, y sal. Si se quiere (pero no es lo que hacíamos) poner también un huevo (ojo! endurece la masa si se piensa dejar de un día para el otro) y azúcar. Pero prueben con la masa de pan común que queda bien

Se estira fino en una asadera y se pincha en la superficie para que levante parejo.

Cobertura (Zuckerhonig o Sirup)

Poner bastante azúcar en una olla o sartén que permita quemarla. Cuando se hace el caramelo agregar un poco de agua caliente (ojo! el vapor que sale te puede dar calor!) no asustarse! se va a formar una pelota, pero seguir revolviendo hasta que disuelva parejo, luego agregar harina o maicena (varias cucharadas) mezcladas con leche. Se puede hechar un chorrito de crema.

Revolver todo junto hasta que quede como un dulce (o una especie de postrecito). Esa es la cobertura. Enfriar y distribuir sobre la masa. En mi familia lo tradicional era poca masa y bastante de este dulce. Puede ponerse menos si se quiere

Riebel (los alemanes de Alemania lo llaman Streussel) Es lo mismo: Se mezclan harina, manteca (antes era grasa de cerdo) y azúcar. Puede reemplazarse manteca por aceite y también resulta y se doran mejor (además de ser un poco más livianos). Se mezcla todo esto en partes iguales (o un poco más de harina para que no se desarmen). Queda un granulado. Darle un toque de heladera para que se mantengan firmes después en el horno. Sacarlos y distribuirlos sobre la cobertura tanta cantidad como quieran.

Luego todo al horno hasta que esté (más o menos es el tiempo de una pizza calculo porque es la misma masa).

Otra opción es colocar la masa y cobertura en el horno y sacar a la mitad de la cocción y agregar los Riebel ahí

Variante de la abuela Otilia: En vez de Riebel poner sobre el azúcar quemada nueces picadas y unos chorritos de miel

Dünne Kuchen (Dinekujen) Riebel Kuchen: Son casi lo mismo. Dünne es fino. Riebel viene del granulado que lleva arriba. Es una torta simple de masa sencilla. La cobertura antes de los Riebel puede variar: azúcar quemada, crema, manzanas o duraznos (en este caso se transformaba en Äppelkuchen) etc.

Tambien se hacía con masa del pan, estirada bien finita, bastante cobertura de azúcar quemada (Sirup, o Zuckerhonig) que se hace con caramelo, leche y harina o maizena